Waffle Baker

RECIPE BOOK USE AND CARE GUIDE
MODEL TWB4REG AND TWB4REGCAN

toastmaster®

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact Consumer Service for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For Household Use Only

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other damage to persons or property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning off. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

- All users of this appliance must read and understand this Use and Care Guide before operating or cleaning this appliance.
- The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
- If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
- Do not leave this appliance unattended during use.

Polarized Plug (Model TWB4REG)
The model TWB4REG appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Grounded 3-Conductor Plug (Model TWB4REGCAN)
The model TSB4REGCAN appliance is equipped with a grounded-type 3-wire cord (3-prong plug). This plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature. If the plug should fail to fit the outlet, contact an electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat this safety feature.

SHORT CORD INSTRUCTIONS
A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

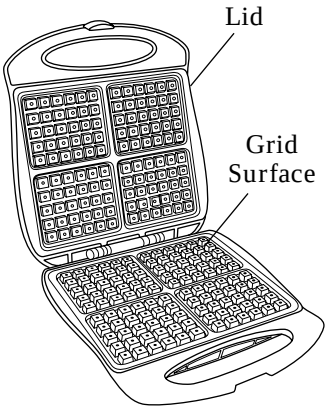
ELECTRIC POWER
If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

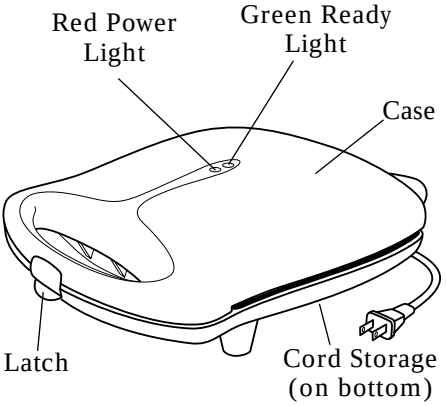
CAUTION: To prevent Plasticizers to migrate from the finish of the countertop or tabletop or other furniture, place **NON-PLASTIC** coasters or placemats between the appliance and the finish of the countertop or tabletop.

Failure to do so may cause the finish to darken, permanent blemishes may occur or stains can appear.

Getting to Know Your Waffle Baker

Your product may vary slightly from illustration.





Operating Instructions

Before first use

Conditioning Grids

Before using, wipe cooking surface with a damp cloth and dry.

The Grid Surface being used requires conditioning before each heating that follows cleaning. To condition, lightly coat the Grid Surface with solid vegetable shortening. Plug into any 120V ~ 60Hz outlet. The Red Power Light will come on. When the Green Ready Light comes on, the unit is preheated. The Grid Surface is ready to use.

To protect the premium quality non-stick surfaces, use only plastic, nylon or wooden utensils. Carefully follow suggested cleaning procedures. After time, if waffles show signs of sticking, carefully recondition your unit.

Using Your Waffle Baker

1. Always allow Waffle Baker to preheat until the Green Ready Light comes on, approximately 5 minutes. Initially, some smoking may occur. This is normal for newly manufactured appliances and will not occur after the first few uses. When preheated, the Green Ready Light will come on.
2. Raise Lid and pour approximately 1/4 - 1/2 cup of batter onto the center of each waffle section of the Grid Surface. Close the Lid; do not latch. The Green Ready Light will stay on for a few minutes and then go out. While cooking, the Red Power Light will be on. The amount of batter required may vary with recipe or brand of mix. Any waffle recipe or mix may be used.
   NOTE: If batter thickens while standing, add 1/4 cup of liquid to thin out.
3. When the waffle is done, the Green Ready Light will come on again. Gently lift the Lid to check for brownness. If Lid shows resistance to lifting, the waffle may not be quite done. Close Lid and watch for steaming to stop before checking again.
4. Remove the waffle when browned. If a second batch is desired, pour batter immediately and close Lid.
5. When finished baking unplug and allow to cool before cleaning.

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Refer it to a qualified appliance repair technician if servicing is needed.

Care and Cleaning

CAUTION: UNPLUG FROM ELECTRICAL OUTLET BEFORE CLEANING. NEVER IMMERSE APPLIANCE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

- While the Grid Surface is still warm, brush with a clean, soft pastry brush or cloth.
- Do not use steel wool or coarse scouring pads. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. For best results, use only products with directions stating safe for cleaning non-stick surfaces.
- The Case should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth.
- Close Latch and stand on end for storage.
- Use the Cord Storage Wrap located on the bottom of the Waffle Baker.
- Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on cord where it enters unit, as this could cause cord to fray and break.

Recipes

PLAIN WAFFLES
3 large eggs, separated
1-1/2 cups milk
1/2 cup vegetable oil
1 cup flour
2 teaspoons baking powder
1 tablespoon sugar
1/2 teaspoon salt

Lightly grease and preheat Waffle Baker. In a large mixing bowl, beat the egg yolks, milk and oil with an electric mixer until thoroughly mixed. Add the flour, baking powder, sugar and salt. Beat until just smooth. In a small bowl, beat the egg whites with an electric mixer on high until stiff peaks form. With a rubber spatula, gently fold the beaten egg whites into the mixture. Do not over mix. Pour batter onto the center of each waffle section of the Grid Surface. Close the Lid and bake. Repeat with the remaining batter.

YIELD: approximately 12 - 4 inch waffles

WHOLE WHEAT WAFFLES
2 large eggs
2 cups whole wheat flour
1/2 cup butter, melted
1-3/4 cups milk
1-1/2 tablespoons brown sugar
4 teaspoons baking powder
1-1/2 teaspoon salt

Lightly grease and preheat Waffle Baker. In a medium mixing bowl, beat eggs with an electric mixer until fluffy. Beat in the remaining ingredients just until smooth. Pour batter onto the center of each waffle section of the Grid Surface. Close the Lid and bake until desired crispness. Repeat with the remaining batter.

YIELD: approximately 10 - 4 inch waffles

BANANA COCONUT WAFFLES
1-3/4 cups all-purpose flour
1 tablespoon baking powder
1/4 teaspoon salt
2 large eggs, separated
1-3/4 cups milk
1/2 cup canola oil
3/4 cup mashed ripe banana
3/4 cup shredded coconut

Lightly grease and preheat the Waffle Baker. In a large mixing bowl with a wooden spoon combine the flour, baking powder, and salt. Set aside. In another mixing bowl, with an electric mixer, beat the egg yolks slightly; then add the milk and oil to combine. Add the egg yolk mixture to flour mixture all at once. Stir until just combined but still slightly lumpy. With a wooden spoon stir in the banana and coconut to the egg yolk mixture. Set aside. In a small bowl beat the egg whites with an electric mixer on high until still peaks form. With a rubber spatula, gently fold the beaten egg whites into the combined mixture, leaving a few fluffs of egg white within the batter. Do not overmix. Pour batter onto the center of each waffle section of the Grid Surface. Close the Lid and bake. Repeat with the remaining batter.

YIELD: approximately 10 - 4 inch waffles

CHEESE and BACON WAFFLES
12 slices lean bacon, cut in half
2 large eggs
2 cups self-rising flour
1/2 cup butter, melted
1-3/4 cups milk
1-1/2 tablespoons packed brown sugar
4 teaspoons baking powder
1 cup sharp cheddar cheese, shredded

Cook the bacon crisp and flat. Drain the bacon half strips on paper towels and set aside. Lightly grease and preheat Waffle Baker. In a large mixing bowl, beat the eggs with an electric mixer until fluffy. Add the flour, butter, milk, brown sugar, and baking powder and beat with an electric mixer until just smooth. With a rubber spatula, fold the cheddar cheese gently into the batter. Pour batter onto the center of each waffle section of the Grid Surface. Immediately place 2 half slices of cooked bacon onto each waffle section of the Grid Surface. Close Lid and bake. Repeat with the remaining batter. Remove waffles upon desired crispness. Great topped with cooked eggs any style.

YIELD: approximately 14 - 4 inch waffles

CHOCOLATE WAFFLES
2 cups all-purpose flour
1/4 cup unsweetened cocoa powder
2-1/2 tablespoons sugar
1 tablespoon baking powder
1/2 teaspoon salt
2 cups milk
2 large eggs, beaten
1/3 cup butter, melted
1-1/2 teaspoons vanilla

Lightly grease and preheat the Waffle Baker. Sift flour, cocoa, sugar, baking powder, and salt into a large mixing bowl. Set aside. In a medium bowl, with an electric mixer at low speed, combine the milk, eggs, butter, and vanilla. With a wooden spoon, stir the liquid ingredients into the dry ingredients until moistened. Pour batter (batter will be thin) onto the center of each waffle section of the Grid Surface. Close the Lid and bake. Repeat with the remaining batter. Serve with raspberry syrup. (syrup recipe follows.)

YIELD: approximately 12 - 4 inch waffles

RASPBERRY SYRUP RECIPE
1 cup water
1 cup sugar
1 package frozen raspberries in syrup (10 ounce)

Combine the water and sugar in a large sauce pan. Cook over medium heat, stirring constantly, until the sugar is dissolved. Continue cooking until the mixture thickens slightly, about 10 minutes. Stir in the frozen raspberries and cook, stirring until the berries are thawed. Bring to a boil, continue cooking until the syrup thickens slightly, about 5 - 10 minutes. Serve warm over chocolate waffles.

PEANUT BUTTER WAFFLES
1 cup chunky peanut butter
2 cups all-purpose baking mix (such as Bisquick®)
5 tablespoons sugar
1 can evaporated milk (12 ounces)
1 cup water
2 large eggs

Lightly grease and preheat the Waffle Baker. Place the peanut butter in a 2 quart microwave safe glass bowl. Microwave at high power for 1 minute. Add the remaining ingredients and beat at medium speed with an electric mixer just until smooth. Pour batter onto the center of each waffle section of the Grid Surface. Close the Lid and bake and repeat with the remaining batter. Serve the waffles with honey butter. (The recipe follows).

YIELD: approximately 14 - 4 inch waffles

HONEY BUTTER
1/3 cup butter, softened
3 tablespoons honey

Combine the butter and honey, beating with an electric mixer until blended. Serve over peanut butter waffles.

PUMPKIN PECAN WAFFLES
2-1/4 cups all-purpose flour
1/3 cup brown sugar
4 teaspoons baking powder
1-1/2 teaspoons ground cinnamon
1 teaspoon ground allspice
1/2 teaspoon ground ginger
1/2 teaspoon salt
3/4 cup pecan pieces
4 large eggs, separated
2 cups milk
1 cup canned pumpkin
1/3 cup butter, melted

Lightly grease and preheat the Waffle Baker. In a large bowl, with a wooden spoon, combine the first 8 ingredients. In a medium bowl, with an electric mixer on low speed, combine egg yolks, milk, and pumpkin; add this to the flour mixture, stirring just until moistened. Stir in the melted butter. Set the waffle batter aside. In another mixing bowl beat the egg whites at high speed with an electric mixer until stiff peaks form. Gently fold the whites into the batter. Pour batter onto the center of each waffle section of the Grid Surface. Close Lid and bake. Remove the waffles. Repeat with the remaining batter.

YIELD: approximately 20 - 4 inch waffles

SOUR CREAM WAFFLES
1-3/4 cups sifted all-purpose flour
3 teaspoons baking powder
1/2 teaspoon baking soda
1/2 teaspoon salt
3 large eggs
1 cup milk
1 cup sour cream
1/2 tablespoon grated lemon rind

Lightly grease and preheat Waffle Baker. In a small mixing bowl, sift flour, baking powder, baking soda, and salt. Set aside. In a large bowl with an electric mixer at low speed, beat together the eggs, milk, sour cream, and lemon rind. Pour the dry mixture into the egg mixture and beat with an electric mixer until smooth. Pour batter onto the center of each waffle section of the Grid Surface. Close Lid and bake to the desired crispness. Repeat with the remaining batter. Serve with maple syrup.

YIELD: approximately 12 - 4 inch waffles

BUTTERMILK WAFFLES
1-3/4 cups all-purpose flour
1 teaspoon baking powder
1 teaspoon baking soda
1/2 teaspoon salt
2 cups buttermilk
1/3 cup canola oil
2 large eggs

Lightly grease and preheat Waffle Baker. In a medium size mixing bowl, with an electric mixer on low speed, mix all ingredients until blended. Pour batter onto the center of each waffle section of the Grid Surface. Close Lid and bake. Remove from the waffle baker. Repeat with the remaining batter.

YIELD: approximately 12 - 4 inch waffles

FAST AND EASY WAFFLES
2 cups all-purpose baking mix such as Bisquick®
1-1/3 cups milk
1 large egg
2 tablespoons vegetable or canola oil
1-1/2 teaspoons vanilla

Lightly grease and preheat Waffle Baker. In a medium (2-1/2 qt.) size mixing bowl, with an electric mixer on low speed, mix all ingredients until blended. Pour batter onto the center of each waffle section of the Grid Surface. Close the Lid and bake to the desired crispness. Remove waffles. Repeat with the remaining batter.

YIELD: approximately 12 - 4 inch waffles

BANANA CINNAMON RAISIN NUT WAFFLES
1-3/4 cups all-purpose flour
1 tablespoon baking powder
1 teaspoon ground cinnamon
1/4 teaspoon salt
1 cup chopped walnuts
3/4 cup raisins
2 large eggs, separated
1-1/2 cups milk
2/3 cup mashed ripe banana
1/2 cup canola oil

Lightly grease and preheat the Waffle Baker. In a large mixing bowl, with a wooden spoon, combine the flour, baking powder, cinnamon, salt, nuts, and raisins. Set aside. In a medium bowl, with an electric mixer on low, beat the egg yolks slightly. Then, with an electric mixer, beat in the milk, banana, and oil. Add the egg yolk mixture to the flour mixture. With a wooden spoon stir just until combined but still slightly lumpy. In a small mixing bowl, with an electric mixer at high speed, beat the egg whites until stiff peaks form. With a rubber spatula, gently fold the beaten egg whites into the flour and egg yolk mixture, leaving a few fluffs of egg whites in the batter. Do not over mix. Pour batter onto the center of each waffle section of the Grid Surface. (Batter will be thick.) Close the Lid and bake. Repeat with the remaining batter. Serve with warm maple syrup.

YIELD: approximately 12 - 4 inch waffles

CORN MEAL WAFFLES
1-1/2 cups corn meal
1-1/2 cups self-rising flour
1/4 cup sugar
3 large eggs, lightly beaten
1-1/2 cups milk
1/3 cup butter, melted
1 can whole kernel corn, drained (8-3/4 ounces)

Lightly grease and preheat the Waffle Baker. In a large mixing bowl, with a wooden spoon, combine the corn meal, flour, and sugar. Make a well in the center of the mixture. Set aside. In a medium bowl, with an electric mixer on low, combine the eggs, milk, and butter. With a wooden spoon, add the egg mixture and corn to the dry ingredients, stirring just until moistened. Pour batter onto the center of each waffle section of the Grid Surface. Close the Lid and bake and repeat with the remaining batter. Excellent topped with fresh fruit, chili and cheese, or your favorite savory entrée.

YIELD: approximately 12 - 4 inch waffles

Any servicing requiring disassembly must be performed by an authorized service center.

In-Warranty Service Information

Please refer to warranty statement to determine if in-warranty service applies. This appliance must be serviced by a Toastmaster authorized service center. Unauthorized service will void warranty.

If an authorized service center is not available locally, your appliance may be returned postage prepaid to our National Service Center at the address shown on the back of this book. Call Consumer Service for return authorization.

Products must be adequately protected to avoid shipping damage. Surround your appliance with three inches of protective padding and include a copy of your dated sales receipt and a note explaining the problem you have experienced. We recommend insuring your package. No CODs accepted.

LIMITED ONE YEAR WARRANTY

Warranty: This Toastmaster® product is warranted to be free from defects in materials or workmanship for a period of (1) year from the original purchase date. This product warranty covers only the original consumer purchaser of the product.

Warranty Coverage: This warranty is void if the product has been damaged by accident in shipment, unreasonable use, misuse, neglect, improper service, commercial use, repairs by unauthorized personnel, normal wear and tear, improper assembly, installation or maintenance abuse or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA, and does not extend to any units which have been used in violation of written instructions furnished with the product or to units which have been altered or modified or to damage to products or parts thereof which have had the serial number removed, altered, defaced or rendered illegible.

Implied Warranties: ANY IMPLIED WARRANTIES WHICH THE PURCHASER MAY HAVE ARE LIMITED IN DURATION TO ONE (1) YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

Warranty Performance: During the above one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a reconditioned comparable model (at our option) when the product is returned to the Repair Center, or the purchase price refunded. The repaired or replacement product will be in warranty for the balance of the one-year warranty period and an additional one-month period. No charge will be made for such repair or replacement.

Service and Repair: Should the appliance malfunction, you should first call toll-free 1 (800) 947-3744 between the hours of 9:00 am and 5:00 pm Central Standard Time and ask for CONSUMER SERVICE stating that you are a consumer with a problem. Please refer to model number TWB4REG and TWB4REGCAN when you call.

In-Warranty Service (USA): For an appliance covered under the warranty period, no charge is made for service or postage. Call for return authorization (1 800 947-3744).

Out-of Warranty Service: A flat rate charge by model is made for out-of-warranty service. Include $8.00 (U.S.) for return shipping and handling. We will notify you by mail of the amount of the charge for service and require you to pay in advance for the repair or replacement.

For Products Purchased in the USA, but Used in Canada: You may return the product insured, packaged with sufficient protection, and postage and insurance prepaid to the USA address listed below. Please note that all customs duty / brokerage fees, if any, must be paid by you and we will require you to pay the cost of customs duty / brokerage fees to us in advance of our performing any service.

Risk During Shipment: We cannot assume responsibility for loss or damage during incoming shipment. For your protection, carefully package the product for shipment and insure it with the carrier. Be sure to enclose the following items with your appliance: any accessories related to your problem, your full return address and daytime phone number, a note describing the problem you experienced, a copy of your sales receipt or other proof of purchase to determine warranty status. C.O.D. shipments cannot be accepted.

To return the appliance, ship to:

Salton Inc.
Attn: Repair Center
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552

Email: consumer_relations@toastmaster.com
www.Toastmaster.com

To contact us, please write to or call:

Salton Inc.
P.O. Box 6916
Columbia, MO 65205-6916

Limitation of Remedies: No representative or person is authorized to assume for us any other liability in connection with the sale of our products. There shall be no claims for defects or failure of performance or product failure under any theory of tort, contract or commercial law including, but not limited to negligence, gross negligence, strict liability, breach of warranty and breach of contract. Repair, replacement or refund shall be the sole remedy of the purchaser under this warranty, and in no event shall we be liable for any incidental or consequential damages, losses or expenses. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

Legal Rights: This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

© 2003 Toastmaster Inc.
All Rights Reserved

P/N 61298
Printed in China

Keep Dated Sales Receipt for Warranty Service.

Keep this booklet. Record the following for reference:

Date purchased _____

Model number _____

Date code (stamped on bottom)_____

EVERYBODY EATS. It's a fact of life.
But sometimes preparing
meals can become a chore.
That's why TOASTMASTER has been invited
into millions of kitchens just like yours
so we can HELP YOU MASTER your
mixing, baking, grilling, toasting,
brewing, heating and serving
tasks WITH EASE AND STYLE.
The TOASTMASTER name stands for a
CELEBRATION of INNOVATION designed
to serve your life and keep you
COOKIN' IN STYLE.

toastmaster®

Gaufrier

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
MODÈLES TWB4REG ET TWB4REGCAN

- Gaufres familiales
- Boîtier à toucher froid
- Plaques de cuisson antiadhérentes durables Master Coat™
- Voyant d'alimentation et témoins lumineux
- Thermostat automatique
- Rangement à cordon
- Se place sur une extrémité pour un rangement pratique

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Toujours observer les précautions élémentaires de sécurité pendant l'utilisation de tout appareil électroménager, y compris les suivantes :

- Lire l'ensemble des instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des gants de cuisine ou des manoques.
- Afin d'éviter tous risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Se montrer particulièrement vigilant lorsqu'un appareil électroménager est utilisé à proximité d'enfants.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de fixer ou de démonter des pièces ainsi qu'avant de le nettoyer.
- Ne jamais faire fonctionner un appareil endommagé. Ne pas se servir d'un appareil dont le cordon électrique ou la fiche est endommagé(e), ni d'un appareil qui ne fonctionne pas, qui est tombé ou a été endommagé d'une quelconque manière. Contacter le Service Clients pour obtenir l'autorisation de renvoi de l'appareil afin qu'il puisse être examiné ou réparé, ou faire l'objet de réglages.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
- Faire extrêmement attention en retirant l'appareil lorsqu'il contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche de la prise murale.
- Utiliser l'appareil conformément à l'usage pour lequel il est conçu.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est destiné exclusivement à l'usage des particuliers.

AUTRES MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

ATTENTION AUX SURFACES QUI DEVIENNENT TRÈS CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur d'eau en cours d'utilisation. Veiller à prendre les précautions qui s'imposent afin d'éviter les brûlures, incendies, ou tout autre type de blessures ou de dommages.

ATTENTION : Cet appareil produit de la chaleur en cours d'utilisation et conserve la chaleur pendant un certain temps après l'arrêt. Toujours utiliser des gants de cuisine avant de manipuler les éléments chauds et laisser les parties métalliques refroidir avant de procéder au nettoyage. Ne pas placer d'objets sur l'appareil en cours de fonctionnement ou lorsque celui-ci est chaud.

- Tous les utilisateurs doivent lire et assimiler le présent Guide d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser ou de nettoyer l'appareil.
- Le cordon de l'appareil doit être branché exclusivement dans une prise de 120 V CA.
- Si l'appareil ne fonctionnait pas normalement en cours d'utilisation, veuillez débrancher le cordon sur-le-champ. Ne pas essayer d'utiliser ou de réparer l'appareil lorsque celui présente un défaut de fonctionnement.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.

Fiche polarisée (Modèle TWB4REG)
Le modèle TWB4REG est équipé d'une fiche polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Cette précaution est destinée à réduire les risques d'électrocution, c'est la raison pour laquelle la fiche ne peut être branchée dans une prise que dans un sens. Si la fiche ne peut pas être insérée à fond dans la prise, retournez-la. Si elle ne peut toujours pas être branchée, consultez un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier ce dispositif de sécurité d'une quelconque manière.

Prise de terre 3 conducteurs (Modèle TWB4REGCAN)
Le Modèle TWB4REGCAN est équipé d'un cordon à trois fils relié à la terre (fiche à trois fils). La fiche ne peut être branchée que dans une prise électrique à trois fiches. Il s'agit là d'une mesure de sécurité. Si la fiche ne peut pas être insérée à fond dans la prise, consulter un électricien qualifié de manière à remplacer la prise. Ne pas essayer de modifier ce système de sécurité.

INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION D'UN CORDON COURT

L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court de manière à éviter de se prendre les pieds ou de trébucher comme ceci peut s'avérer être le cas lorsqu'un appareil comprend un cordon plus long.

Vous pouvez utiliser des rallonges en prenant les précautions qui s'imposent.

Si une rallonge s'avère nécessaire, le cordon d'alimentation doit : (1) présenter des caractéristiques nominales au moins égales à celles de l'appareil et (2) être disposé de façon à ne pas retomber du plan de travail ou de la table où un enfant pourrait tirer dessus ou trébucher sur ce dernier par mégarde.

Si l'appareil doit être relié à la terre, la rallonge doit pouvoir être mise à la terre et comporter 3 fiches.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

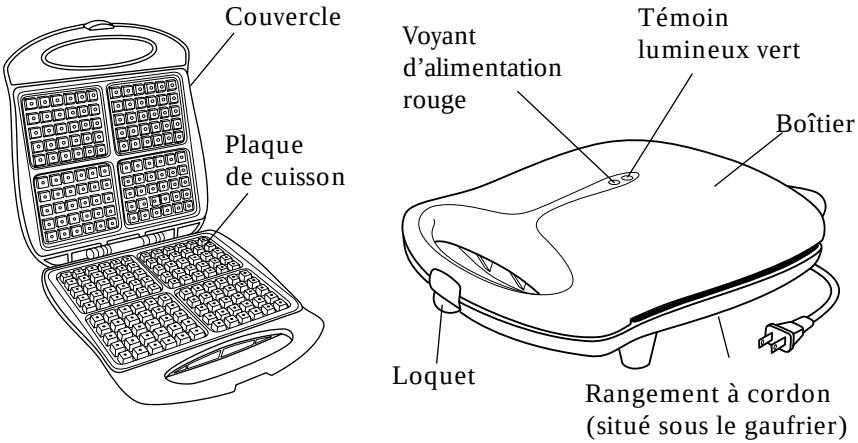
Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement. Dans la mesure du possible, il doit être branché sur un circuit électrique indépendant.

ATTENTION : Afin d'éviter que les plastifiants exsudent de la finition du plan de travail ou de la table, placer des dessous-de-verre ou sets de table **ne contenant pas de plastique** entre l'appareil et la finition du plan de travail ou de la table.

Le non-respect de cette procédure risquerait de faire foncer la finition ou encore d'entraîner la formation de marques indélébiles ou de taches.

Caractéristiques de votre gaufrier

Votre produit peut différer légèrement des illustrations.



Consignes de fonctionnement

Avant la première utilisation

Conditionnement des plaques

Avant utilisation, nettoyer la surface de cuisson avec un chiffon humide, puis sécher.

La plaque de cuisson doit être conditionnée avant de chauffer à nouveau et après avoir été nettoyée. Pour conditionner la plaque, la recouvrir de matière grasse végétale. Brancher dans une prise de 120V CA, 60Hz. Le voyant d'alimentation rouge s'allume. L'apparition du témoin lumineux vert indique que l'appareil est prêt à l'emploi.

Afin de protéger les surfaces antiadhérentes haut de gamme, veuillez utiliser uniquement des ustensiles en plastique, nylon, ou bois. Veuillez suivre attentivement les procédures de nettoyage indiquées. Si au bout d'un certain temps d'utilisation, le gaufrier commençait à coller, il serait alors temps de reconditionner l'appareil en prenant les précautions qui s'imposent.

Utilisation de votre gaufrier

1. Toujours laisser le Gaufrier chauffer jusqu'à ce que le témoin lumineux vert apparaisse; compter environ 5 minutes. De la fumée peut éventuellement se former au départ. Ceci est normal pour les appareils tout récemment fabriqués et peut se reproduire durant les premières utilisations. Le témoin lumineux vert s'éteint lorsque le four est chaud.
2. Soulever le couvercle et verser environ 1/4 et 1/2 de verre de pâte au centre de chaque compartiment à gaufres de la plaque de cuisson. Fermer le couvercle sans verrouiller. Le témoin lumineux vert reste allumé pendant quelques minutes avant de s'éteindre. Pendant la cuisson le voyant d'alimentation rouge reste allumé. La quantité de pâte nécessaire dépend de la recette ou de la marque de la préparation utilisée. Vous pouvez utiliser tous types de recettes ou de préparations pour gaufres. REMARQUE : Si la pâte épaissit en refroidissant, ajouter 1/4 de verre de liquide pour la délayer.
3. Lorsque la gaufre est prête, le témoin lumineux vert se rallume. Soulever avec précaution le couvercle et vérifier la cuisson. Si le couvercle est difficile à soulever, il est probable que la gaufre n'est pas tout à fait cuite. Dans ce cas, fermer le couvercle et attendre que la vapeur d'eau s'arrête avant de vérifier à nouveau la cuisson.
4. Retirer la gaufre lorsqu'elle est dorée. Si vous souhaitez en faire cuire une nouvelle, versez immédiatement la pâte sur la plaque de cuisson et fermez le couvercle.
5. Lorsque la cuisson est terminée, débrancher et laisser l'appareil refroidir avant de procéder au nettoyage.

Consignes d'entretien par l'utilisateur

Cet appareil nécessite un entretien minimum. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Ne pas essayer de réparer l'appareil par ses propres moyens. Si une réparation s'avère nécessaire, veuillez contacter un technicien qualifié.

Entretien et Nettoyage

ATTENTION : DÉBRANCHER DE LA PRISE DE COURANT AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE. NE JAMAIS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

- Tandis que la plaque de cuisson est toujours chaude, brosser avec une brosse à pâtisserie à poils souples ou encore essuyer au torchon.
- Ne pas utiliser de tampons en laine d'acier ni de matériaux à récurer abrasifs. Retirer les taches récalcitrantes avec un tampon en mailles ou en plastique. Pour des résultats optimums, utiliser uniquement des produits dont la notice indique qu'ils peuvent être utilisés sur les surfaces antiadhérentes.
- Le boîtier doit être nettoyé avec un produit non abrasif et un torchon doux humidifié.
- Verrouiller l'appareil et le placer sur une extrémité pour le ranger.
- Utiliser le rangement à cordon situé sous le gaufrier.
- Ne jamais enrouler le cordon trop serré autour de l'appareil. Ne pas tirer sur le cordon à l'endroit ou il est connecté à l'appareil sous peine de le dénuder ou de le faire casser.

Recettes

GAUFRES NATURE
3 gros oeufs en séparant le blanc du jaune
1 verre 1/2 de lait
1/2 verre d'huile végétale
1 verre de farine
2 cuillerées à café de levure
1 cuillerée à café de sucre
une demi-cuillerée de sel

Graisser légèrement le gaufrier et le faire préchauffer. Dans un grand récipient, battre les jaunes d'œufs, le lait et l'huile au fouet électrique jusqu'à ce que la préparation soit bien mélangée. Ajouter la farine, la levure, le sucre et le sel. Fouetter jusqu'à ce que la préparation devienne lisse. Dans un récipient de petite taille, battre les blancs très fermes au fouet électrique à grande vitesse. Avec une spatule en plastique, incorporer délicatement les blancs à la préparation. Ne pas trop mélanger. Verser la pâte au centre de chaque compartiment à gaufres de la plaque de cuisson. Rabattre le couvercle et laisser cuire. Répéter jusqu'à épuisement de la pâte.

Permet de réaliser environ 12 gaufres de 10 cm

GAUFRES AU BLÉ COMPLET
2 gros oeufs
2 verres de farine au blé complet
1/2 verre de beurre fondu
1 verre 3/4 de lait
1 cuillerée à café et demi de sucre roux
4 cuillerées à café de levure
1 cuillerée et demi de sel

Graisser légèrement le gaufrier et le préchauffer. Dans un bol ordinaire, battre les œufs au fouet électrique jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajouter les autres ingrédients en battant jusqu'à ce que la préparation devienne lisse. Verser la pâte au centre de chaque compartiment à gaufres de la surface de cuisson. Rabattre le couvercle et laisser cuire en fonction de vos préférences. Répéter jusqu'à épuisement de la pâte.

Permet de réaliser environ 10 gaufres de 10 cm

GAUFRES NOIX DE COCO BANANE
1 verre 3/4 de farine courante
1 cuillerée à soupe de levure
1/4 de cuillerée à café de sel
2 gros œufs en séparant le blanc du jaune
1 verre 3/4 de lait
1/2 verre d'huile de colza
3/4 de verre de banane mûre écrasée
3/4 de verre de noix de coco râpée

Graisser légèrement le gaufrier et préchauffer. Dans un grand bol, combiner à la cuillère en bois la farine, la levure et le sel. Laisser de côté. Dans un autre bol, battre légèrement au fouet électrique les jaunes d'œufs; ajouter le lait et l'huile. Ajouter le mélange à base de jaunes d'œufs en une seule fois au mélange à base de farine. Brasser jusqu'à ce que la préparation se mélange tout en conservant son aspect grumeleux. Avec une cuillère en bois, ajouter la banane et la noix de coco au mélange à base de jaunes d'œufs. Laisser de côté. Dans un petit bol, battre les blancs très fermes au fouet électrique. Avec une spatule en caoutchouc, incorporer délicatement les blancs en neige au mélange sans trop mélanger. Verser la pâte au centre de chaque compartiment à gaufres de la plaque de cuisson. Rabattre le couvercle et laisser cuire. Répéter jusqu'à épuisement de la pâte.

Permet de réaliser environ 10 gaufres de 10 cm

GAUFRES AU FROMAGE ET AU BACON
12 tranches de bacon maigre, coupé en deux
2 gros œufs
2 verres de farine levante
1/2 verre de beurre fondu
1 verre 3/4 de lait
1 cuillerée et demi de sucre roux
4 cuillerées de levure
1 verre de cheddar vieilli râpé

Faire cuire le bacon jusqu'à ce qu'il dore en le conservant à plat. Égoutter les moitiés de bacon sur de l'essuie-tout et laisser de côté. Graisser légèrement le gaufrier et préchauffer. Dans un grand bol, battre les œufs au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter la farine, le beurre, le lait, le sucre roux et la levure, puis battre au fouet électrique jusqu'à ce que la préparation devienne lisse. Avec une spatule en caoutchouc, incorporer délicatement le cheddar à la pâte. Verser la pâte au centre de chaque compartiment à gaufres de la plaque de cuisson. Rabattre le couvercle et laisser cuire. Répéter jusqu'à épuisement de la pâte. Retirer les gaufres lorsqu'elles sont cuites à votre goût. Les gaufres cuites de la sorte sont excellentes garnies d'œufs cuits en fonction de vos préférences.

Permet de réaliser environ 14 gaufres de 10 cm

GAUFRES AU CHOCOLAT
2 verres de farine courante
1/4 de verre de poudre de cacao amer
2 cuillerées à soupe et demi de sucre
1 cuillerée à soupe de levure
1/2 cuillerée à café de sel
2 verres de lait
2 gros œufs battus
1/3 de tasse de beurre fondu
1 cuillerée à café et demi de vanille

Graisser légèrement le gaufrier et préchauffer. Passer la farine, le cacao, le sucre, la levure, et le sel dans un grand récipient. Laisser de côté. Dans un bol ordinaire, mixer au fouet électrique à vitesse basse, le lait, les œufs, le beurre, et la vanille. Avec une cuillère en bois, verser les ingrédients liquides sur les ingrédients secs jusqu'à ce que le mélange soit humecté. Verser la pâte (de consistance liquide) au centre de chaque compartiment à gaufres de la plaque de cuisson. Rabattre le couvercle et laisser cuire. Répéter jusqu'à épuisement de la pâte. Servir accompagné de coulis de framboises (suivre la recette indiquée ci-dessous).

Permet de réaliser environ 12 gaufres de 10 cm

RECETTE DU COULIS DE FRAMBOISES
1 verre d'eau
1 verre de sucre
1 paquet de framboises au sirop (280 g)

Mélanger l'eau et le sucre dans une grande casserole. Cuire à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Continuer la cuisson jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement, ce qui prend environ 10 minutes. Ajouter les framboises surgelées et faire cuire en remuant jusqu'à ce que les fruits soient décongelés. Remuer constamment jusqu'à ce que le coulis épaississe légèrement; compter 5 à 10 minutes. Servir tiède sur les gaufres au chocolat.

GAUFRES AU BEURRE DE CACAHOUÈTES
1 verre de beurre de cacahouètes avec morceaux
2 verres de préparation courante (telles que Bisquick®)
5 cuillerées à soupe de sucre
1 boîte de lait concentré (340 g)
1 verre d'eau
2 gros œufs

Graisser légèrement le gaufrier et préchauffer. Placer le beurre de cacahouètes dans un bol en verre d'une contenance d'1,8 l passant au micro-ondes. Passer au micro-ondes à vitesse élevée pendant 1 minute. Ajouter les autres ingrédients et battre au fouet électrique à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Verser la pâte au centre de chaque compartiment à gaufres de la plaque de cuisson. Rabattre le couvercle et faire cuire. Répéter jusqu'à épuisement de la pâte. Servir les gaufres accompagnées de beurre au miel (Recette indiquée ci-dessous).

Permet de réaliser environ 14 gaufres de 10 cm

BEURRE AU MIEL
1/3 de verre de beurre ramolli
3 cuillerées à soupe de miel

Mélanger le beurre et le miel en battant au fouet électrique jusqu'à ce que la préparation devienne homogène. Servir en garnitures de gaufres au beurre de cacahouètes.

GAUFRES AUX NOIX DE PÉCAN ET À LA CITROUILLE

2 verres 1/4 de farine courante
1/3 de verre de sucre roux
4 cuillerées à café de levure
1 cuillerée à café et demi de cannelle moulue
1 cuillerée à café de gingembre moulu
1/2 cuillerée à café de sel
3/4 de verre de noix de pécan concassées
4 gros œufs en séparant le blanc du jaune
2 verres de lait
1 verre de citrouille en boîte
1/3 de verre de beurre fondu

Graisser légèrement le gaufrier et préchauffer. Dans un grand récipient, mélanger à la cuillère en bois les 8 premiers ingrédients. Dans un bol ordinaire, combiner au fouet électrique à basse vitesse les jaunes d'œufs, le lait et la citrouille; ajouter ce mélange à la préparation à base de farine en remuant jusqu'à ce qu'elle soit humectée. Ajouter le beurre fondu. Laisser la pâte à gaufres de côté. Dans un autre récipient, battre les blancs très fermes au fouet électrique. Incorporer délicatement les blancs en neige à la pâte. Verser la pâte au centre de chaque compartiment à gaufres de la plaque de cuisson. Rabattre le couvercle et laisser cuire. Retirer les gaufres. Répéter jusqu'à épuisement de la pâte.

Permet de réaliser une vingtaine de gaufres de 10 cm

GAUFRES À LA CRÈME SURE
1 verre 3/4 de farine courante passée
3 cuillerées à café de levure
1/2 cuillerée à café de bicarbonate de soude
1/2 cuillerée à café de sel
3 gros œufs
1 verre de lait
1 verre de crème sure
1/2 cuillerée à soupe d'écorce de citron râpée

Graisser légèrement le gaufrier et préchauffer. Dans un petit bol, passer la farine, la levure, le bicarbonate de soude et le sel. Laisser de côté. Dans un grand récipient, battre au fouet électrique à basse vitesse les œufs, le lait, la crème sure et l'écorce de citron. Verser le mélange d'ingrédients secs sur la préparation à base d'œufs et fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Verser la pâte au centre de chaque compartiment à gaufres de la plaque de cuisson. Rabattre le couvercle et faire cuire en fonction de vos préférences. Répéter jusqu'à épuisement de la pâte. Servir accompagné de sirop d'érable.

Permet de réaliser environ une douzaine de gaufres de 10 cm

GAUFRES AU BABEURRE
1 verre 3/4 de farine courante
1 cuillerée à café de levure
1 cuillerée à café de bicarbonate de soude
1/2 cuillerée à café de sel
2 verres de babeurre
1/3 de verre d'huile de colza
2 gros œufs

Graisser légèrement le gaufrier et préchauffer. Dans un bol ordinaire, battre au fouet électrique à basse vitesse l'ensemble des ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Verser la pâte au centre de chaque compartiment à gaufres de la plaque de cuisson. Retirer du gaufrier. Répéter jusqu'à épuisement de la pâte.

Permet de réaliser environ une douzaine de gaufres de 10 cm

GAUFRES RAPIDES ET FACILES À RÉALISER
2 verres de préparation telle que Bisquick®
1 verre 1/3 de lait
1 gros œuf
2 cuillerées à soupe d'huile végétale ou de colza
1 cuillerée et demi de vanille

Graisser légèrement le gaufrier et préchauffer. Dans un bol mélangeur ordinaire (2,3 l); mixer au fouet électrique à basse vitesse l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Verser la pâte au centre de chaque compartiment à gaufres de la plaque de cuisson. Rabattre le couvercle et laisser cuire en fonction de vos préférences. Retirer les gaufres. Répéter jusqu'à épuisement de la pâte.

Permet de réaliser environ une douzaine de gaufres de 10 cm

GAUFRES AUX NOIX, AUX RAISINS SECS, À LA BANANE ET À LA CANNELLE
1 verre 3/4 de farine courante
1 cuillerée à soupe de levure
1 cuillerée à café de cannelle moulue
1/4 de cuillerée à café de sel
1 verre de noix hachées
3/4 de verre de raisins secs
2 gros œufs en séparant le blanc du jaune
1 verre 1/2 de lait
2/3 de verre de banane mûre écrasée
1/2 verre d'huile de colza

Graisser légèrement le gaufrier et préchauffer. Dans un grand récipient, mélanger à la cuillère en bois la farine, la levure, la cannelle, le sel, les noix, et les raisins. Laisser de côté. Dans un bol ordinaire, battre légèrement les jaunes d'œufs au fouet électrique à basse vitesse. Toujours avec un fouet électrique, battre le lait, la banane et l'huile. Ajouter le mélange à base de jaunes d'œufs à la préparation à base de farine. Avec une cuillère en bois, brasser jusqu'à obtention d'un mélange légèrement grumeleux. Dans un petit bol, battre les blancs en neige très fermes au fouet électrique à grande vitesse. Avec une spatule en caoutchouc, incorporer délicatement les blancs d'œufs au mélange de farine et d'œufs, sans trop mélanger les blancs. Verser la pâte au centre de chaque compartiment à gaufres de la plaque de cuisson. (La pâte obtenue est épaisse). Rabattre le couvercle et laisser cuire. Répéter jusqu'à épuisement de la pâte. Servir accompagné de sirop d'érable.

Permet de réaliser environ une douzaine de gaufres de 10 cm

GAUFRES À L'AMIDON DE MAÏS
1 verre et demi d'amidon de maïs
1 verre et demi de farine levante
1/4 de verre de sucre
3 gros œufs légèrement battus
1 verre et demi de lait
1/3 de verre de beurre fondu
1 boîte de maïs entier égoutté (250 g)

Graisser légèrement le gaufrier et préchauffer. Dans un grand récipient, mélanger à la cuillère en bois l'amidon de maïs, la farine levante, et le sucre. Faire un puits au centre du mélange. Laisser de côté. Dans un bol ordinaire, mélanger au fouet électrique à basse vitesse les œufs, le lait, et le beurre. Avec une cuillère en bois, ajouter le mélange d'œuf et de maïs aux ingrédients secs en brassant jusqu'à ce que la préparation s'humidifie. Verser la pâte au centre de chaque compartiment à gaufres de la plaque de cuisson. Rabattre le couvercle et laisser cuire, en répétant jusqu'à épuisement de la pâte. Les gaufres cuites de la sorte sont excellentes garnies de fruits frais, de piment et de fromage, ou encore de votre plat principal préféré.

Permet de réaliser environ une douzaine de gaufres de 10 cm

Toute opération d'entretien nécessitant le démontage de l'appareil doit être effectuée par un Centre de SAV agrée.

Renseignements concernant les réparations sous garantie

Veuillez consulter la garantie pour déterminer si les réparations à effectuer sont bien couvertes par la garantie. Cet appareil doit être réparé par un centre de SAV agréé par Toastmaster. Les réparations non autorisées entraînent l'annulation de la garantie.

Si aucun centre de SAV n'est disponible à l'échelon régional, vous pouvez retourner l'appareil affranchi au Centre de Réparation National (National Service Center) à l'adresse indiquée au dos du présent guide. Contacter le Service Clients pour obtenir l'autorisation de renvoi de l'appareil.

Les produits doivent être protégés de manière adéquate afin d'éviter tout dommage durant le transport. Veiller à envelopper l'appareil d'une épaisseur de 7,5 cm de matériaux de protection et à joindre une photocopie du ticket de caisse datée ainsi qu'une note explicative détaillant la nature du problème. Il est recommandé d'assurer votre envoi. Les envois contre remboursements ne sont pas acceptés.

GARANTIE LIMITEE D'UN AN

Garantie : Ce produit Toastmaster® est garanti contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période de (1) an à compter de la date d'achat d'origine. La garantie de ce produit couvre uniquement l'acheteur initial du produit.

Application de la Garantie : Cette garantie sera considérée nulle si le produit a été endommagé par accident durant le transport, par un usage excessif, par usage abusif, suite à une négligence, une réparation non conforme, un usage commercial, des réparations entreprises par du personnel non agréé, l'usure normale, ainsi qu'à cause de l'usure, d'un assemblage non conforme, ou d'une installation ou de réparations négligentes, ou de tout autre cause ne relevant pas de défauts de matériaux ou de fabrication. Cette garantie est valable uniquement lorsque le produit a été acheté et utilisé aux Etats-Unis, elle ne s'applique pas aux appareils qui auraient été utilisés d'une manière non conforme aux instructions écrites stipulées, ni aux appareils ayant fait l'objet de modifications, ni aux produits ou à des pièces endommagés de la sorte, et dont le numéro de série a été retiré, modifié, effacé, ou rendu illisible.

Garantie implicite : TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN LA POSSESSION DE L'ACHETEUR, EST LIMITEE A UNE DUREE DE UN (1) AN A PARTIR DE LA DATE D'ACHAT. Certains états n'autorisent pas les limitations de garantie concernant la durée d'une garantie implicite, en conséquence, les limitations mentionnées ci-dessus ne s'appliquent pas à tous les cas.

Exécution de la Garantie : Durant la période de garantie de un an mentionnée ci-dessus, tout produit défectueux sera soit réparé, soit remplacé par un modèle équivalent reconditionné (selon la décision de la société) lorsque le produit est réexpédié au centre SAV, soit remboursé du montant indiqué sur le ticket de caisse. Le produit réparé ou de remplacement sera garanti pour le restant de la période de garantie de un an, ainsi qu'une période d'un mois supplémentaire. Il ne sera prélevé aucun frais pour ce type de réparation ou de remplacement.

Service après-vente et réparations : Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez tout d'abord appeler le numéro vert 1 (800) 947-3744 entre 9h00 et 17h00, Heure GMT - 6, et demander le SERVICE CLIENT, en indiquant que vous possédez un appareil défectueux. Veuillez mentionner le numéro de modèle TWB4REG et TWB4REGCAN lors de votre appel.

SAV sous garantie (USA) : Il n'y a aucun frais de SAV et d'expédition pour un appareil sous garantie. Appeler afin d'obtenir l'autorisation de retour de l'appareil (1 800 947-3744).

SAV hors garantie (USA) : Des frais forfaitaires de SAV hors garantie sont établis en fonction du modèle. Ils comprennent la somme de 8,00 dollars américains pour couvrir les frais d'expédition et de manutention. Vous serez informé des frais de SAV par courrier. Ces frais doivent être réglés à l'avance dans le cas d'une réparation ou d'un produit de remplacement.

Produits achetés aux Etats-Unis et utilisés au Canada : Retourner le produit assuré, en veillant à ce qu'il soit correctement emballé, et en réglant auprès de nos services, les frais d'affranchissement et d'assurance à l'avance, à l'ordre de l'adresse aux Etats-Unis mentionnée ci-dessous. Veuillez noter que tous droits de douane/frais d'assurance sont à votre charge, et que vous devez vous acquitter des frais de droits de douane/ d'assurance à l'avance, auprès de nos services.

Risques encourus durant le transport : Nous ne sommes nullement responsables des pertes ou dégâts causés durant le transport jusqu'à notre établissement. Pour votre protection, nous vous conseillons d'emballer soigneusement le produit et de l'assurer auprès de l'établissement se chargeant de l'expédition. Veillez à bien inclure les éléments suivants : Tout accessoire lié au problème, votre adresse complète ainsi qu'un numéro de téléphone auquel on peut vous joindre pendant les heures ouvrables, une note décrivant le problème, une photocopie du ticket de caisse, ou toute autre preuve d'achat permettant de déterminer le statut de la garantie du produit. Les envois en contre-remboursement ne sont pas acceptés.

Adresse de réexpédition de l'appareil :

Attn : Salton Inc.
Repair Center
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552
Email : consumer_relations@toastmaster.com
www.toastmaster.com

Pour nous contacter,
veuillez nous faire parvenir un courrier ou nous appeler :
Salton Inc.
P.O. Box 6916
Columbia, MO 65205-6916

Limitation du recours: Aucun représentant ni personne n'est autorisé à prendre en charge toute responsabilité incombant à la société, en relation avec la vente de nos produits. Les défauts, absences de fonctionnement, ou défaillances d'appareils, ne peuvent nullement faire l'objet de compensations suite à préjudice, contrat, ou loi commerciale, y compris, et non limitées à la négligence, la responsabilité stricte, une rupture de garantie, ou une rupture de contrat. Les réparations, remplacements ou remboursements constituent les uniques recours de l'acheteur selon les termes de la présente garantie. **La société ne peut en aucun cas être tenue responsable des dégâts, pertes, ou frais accidentels ou consécutifs.** Certains états n'autorisent pas les exclusions ou limitations des dégâts accidentels ou consécutifs. En conséquences, les limitations ou exclusions mentionnées ci-dessus ne s'appliquent pas à tous les cas.

Droits juridiques : La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques qui sont dans certains cas complétés par d'autres droits, en fonction des états.

© 2003 Toastmaster Inc.
Tous droits réservés

Nº de Pièce 61298
Imprimé en Chine

Conservez le ticket de caisse daté pour toute réparation sous garantie.

Conservez ce livret. Notez les renseignements suivants pour référence ultérieure :

Date d'achat _____

Numéro du modèle _____

Code de date (estampillé sur le dessous de l'appareil)_____

Nous mangeons tous. Ceci est chose acquise. Pourtant, il arrive que la préparation du repas se transforme en corvée.
C'est la raison pour laquelle TOASTMASTER est convié dans des millions de cuisines semblables à la vôtre afin de VOUS AIDER A MAITRISER le travail de préparation et de cuisson, les rôtis, grillades et plats mijotés, ainsi que le réchauffage et service de vos mets En GRANDE CLASSE ET SANS EFFORT INUTILE.
La marque TOASTMASTER est synonyme de CELEBRATION DE L'INNOVATION conçue pour vous servir et vous permettre de continuer à CUISINER EN GRANDE CLASSE.

Contact Information
Coordonnées :
Contacte a:

Toastmaster Inc.

National Service Center
708 South Missouri Street
Macon, Mo 63552

In USA and Canada call:
Consumer Service: 1-800-947-3744
Consumer Parts: 1-800-947-3745
consumer_relations@toastmaster.com
Hours: 8:00 A.M. - 5:30 P.M. CST

Aux USA et au Canada, appeler les numéros suivants :
Service Consommateurs : 1-800-947-3744
Pièces Consommateurs : 1-800-947-3745
consumer_relations@toastmaster.com
Horaires : De 8h00 à 17h30, heure GMT - 6

En México:
Toastmaster de México, S.A. de C.V.
Cerrada de Recursos
Hidráulicos Número 6
La Loma Industrial
Tlalnepantla de Baz, C.P. 54060
Estado de México
52-5-397-2848
Horario: 8:00 a.m. hasta 5:30 p.m., hora del Centro

CONTACT US/APPELEZ

1-800-947-3744
www.toastmaster.com
consumer_relations@toastmaster.com

©2003 Toastmaster Inc.
A Subsidiary of Salton, Inc.
Subsidiaire de Salton, Inc.
A una Subsidiaria de Salton, Inc.

toastmaster®

- Bakes family-size waffles
- Cool Touch Case
- Durable Master Coat™ non-stick grids
- Power and Ready lights
- Automatic Temperature Control
- Cord Storage
- Stands on end for easy storage

Questions

Call toll free 1-800-947-3744
Monday–Friday, 8:00 a.m.-5:30 p.m. CST
www.toastmaster.com

TWB4REG AND TWB4REGCAN